FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO
DE BETRIEBSANLEITUNG

Four De Dietrich
De Dietrich Oven
Horno De Dietrich
Forno De Dietrich
De Dietrich Ofen

De Dietrich

Estimado(a) Cliente,

Descobrir os produtos ***De Dietrich*** *é experimentar emoções únicas que apenas os objectos de valor podem produzir.*

A atracção é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e os acabamentos cuidados que tornam cada objecto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros.

A seguir, vem a irresistível vontade de tocar. O design ***De Dietrich*** *assenta em materiais robustos e prestigiantes; O autêntico é privilegiado.*

Ao associar a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, a ***De Dietrich*** *assegura a criação de produtos de alta execução ao serviço de arte da culinária, uma paixão partilhada pelos apaixonados pela cozinha.*

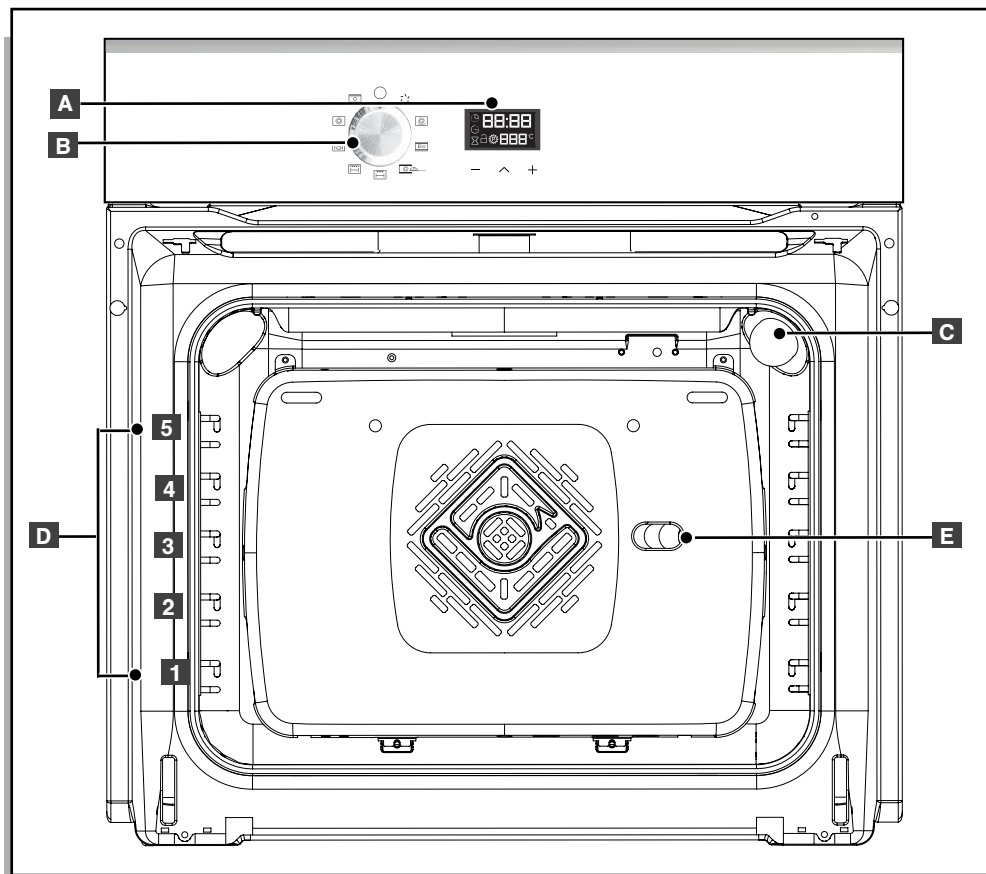
Esperamos que desfrute bastante da utilização deste novo aparelho e teremos todo o prazer em receber as suas sugestões e de responder às suas dúvidas. Convidamo-lo(a) a enviá-las para o nosso serviço de apoio ao cliente ou para o nosso website.

Convidamo-lo(a) a registar o seu produto em ***www.de-dietrich.com para*** *desfrutar das vantagens da marca.*

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich

Encontre todas as informações acerca da marca em ***www.de-dietrich.com***
Visite A Galeria De Dietrich, 6 rue de la Pépinière em Paris, VIII
Aberta de terça-feira a sábado, das 10h às 19h.
Serviço de Apoio ao Cliente: 0892 02 88 04

• APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO

A Programador

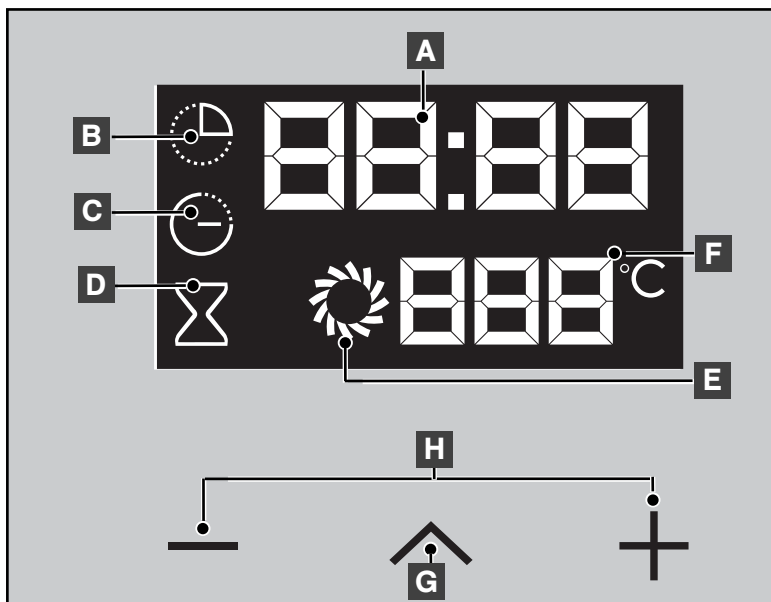
B Selector de funções

C Lâmpada

D Encaixes do filamento

Conselho

Este guia de instalação e de utilização é válido para vários modelos. Por isso, é possível que constate algumas pequenas diferenças de detalhes e de equipamentos entre o seu aparelho e as presentes descrições.

• *APRESENTAÇÃO DO PROGRAMADOR*

A Indicação da hora e das durações

B Indicador de duração de cozedura

C Indicador de fim de cozedura

D Indicador do temporizador

E Indicador de limpeza (de acordo com o modelo)

F Visualização da temperatura

G Botão de selecção (durações e horas)

H Botões de regulação do tempo

Conselho

Este guia de instalação e de utilização é válido para vários modelos. Por isso, é possível que constate algumas pequenas diferenças de detalhes e de equipamentos entre o seu aparelho e as presentes descrições.

• UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR

• Como acertar a hora

- Aquando da ligação eléctrica

O visor pisca em 12:00 (imagem 1).

ima.1

Acerte a hora, premindo os botões + e - (para obter um desfile rápido, mantenha premido o botão) (imagem 2).

Exemplo: 12H30

ima.2

Prima o botão “ ^ ” para validar.
O visor fica fixo.

ima.3

- Para acertar o relógio

O selector de função deve estar obrigatoriamente na posição 0 (imagem 4).

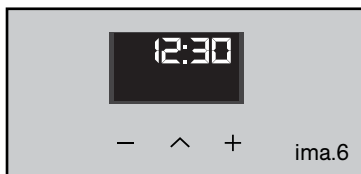
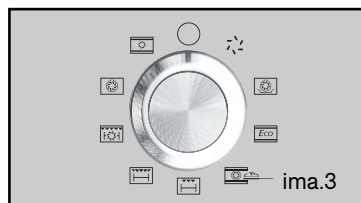
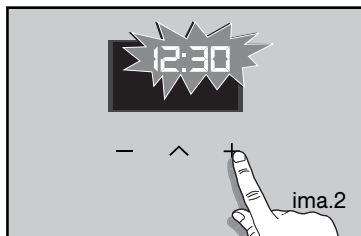
Prima o botão “ ^ ” durante alguns segundos até que o visor esteja a piscar (imagem 4), depois deixe de o premir. Os bips sonoros indicam que pode proceder à regulação.
Acerte a hora com os botões + e - (imagem 5).

Prima o botão “ ^ ” para validar (imagem 6).

ima.4

ima.5

ima.6

Atenção!
Se não houver validação através do botão “ ^ ”, o registo será automático passados uns segundos.

• *Cozedura imediata*

- O programador deve apresentar apenas a hora.
Esta não deve estar a piscar (imagem 1).

ima.1

Rode o selector de funções para a posição pretendida.

Exemplo: Posição "' '" (imagem 2).

ima.2

O forno propõe-lhe uma temperatura optimizada para este tipo de cozedura (imagem 3).
No entanto, pode ajustar a temperatura com os botões de selecção + ou - (imagem 4).

ima.3

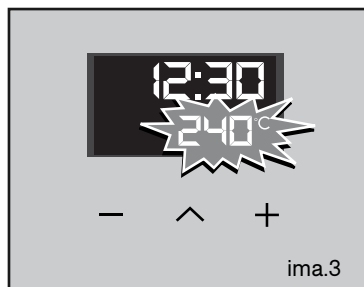
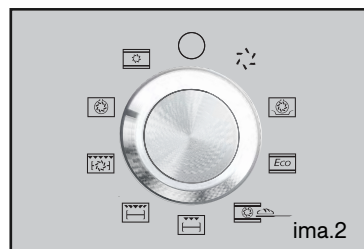
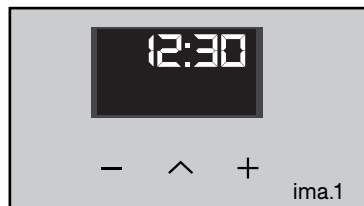
Coloque o seu tabuleiro no forno consoante as recomendações fornecidas pelo guia de cozedura.

Após esses passos, o forno aquece e o indicador da temperatura pisca.

Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons.
Este deixa de piscar.

Para parar a cozedura, coloque novamente o selector de funções em 0.

ima.4

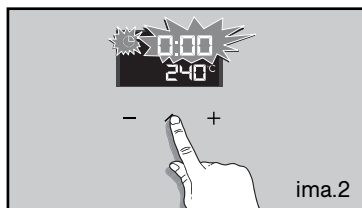
Atenção!
Após um ciclo de cozedura, a turbina de arrefecimento continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a garantir uma fiabilidade correcta do forno. Todas as cozeduras são efectuadas com a porta fechada.

• *COZEDURA PROGRAMADA*

- Cozedura com início imediato e duração programada

- Escolha o modo de cozedura desejado e ajuste a temperatura (imagem 1).

ima.1

- Prima o botão " ^ " até que o indicador de duração de cozedura fique a piscar " ◷ ".
O visor está intermitente em 0h00 para lhe indicar que a regulação é então possível (imagem 2).

ima.2

- Prima o botão + ou - para definir o tempo pretendido.

ima.3

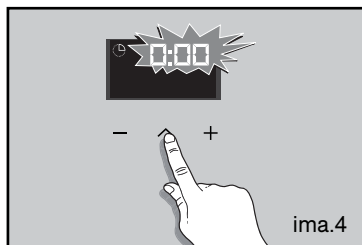
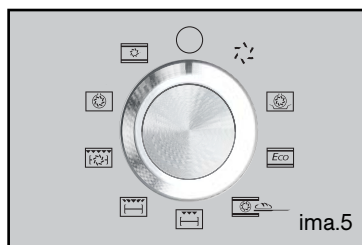
Exemplo: 30 min de cozedura (imagem 3).
A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos.
O visor da duração deixa de piscar.
A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após o acerto.

Após esses 3 passos, o forno aquece:

Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons.

ima.4

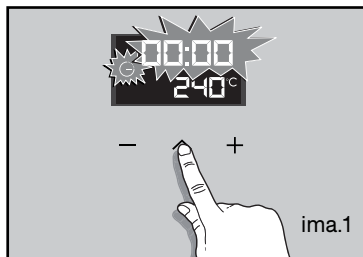
Em fim de cozedura (fim do tempo programado)
- O forno pára,
- O indicador do tempo de cozedura e 0:00 piscam (imagem 4).
- São emitidos vários sons durante alguns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.

ima.5

O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector de funções na posição 0 (imagem 5).

• *COZEDURA PROGRAMADA*

- Cozedura com início diferido e hora de fim seleccionada

Proceda como para uma cozedura programada.

- Após a regulação da duração de cozedura, prima o botão “ ^ ” até que o indicador de fim de cozedura fique a piscar “⊖”.
O visor pisca para indicar que a regulação é então possível (imagem 1).

ima.1

- Prima o botão + ou - para acertar a hora de final de cozedura desejada.
Exemplo: Fim de cozedura às 13h30 (imagem 2).

ima.2

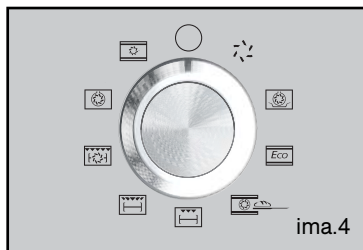
O valor memorizado do fim da cozedura é registado automaticamente após alguns segundos.
O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

Após estas três operações, o início do aquecimento é diferido, de modo a que a cozedura termine às 13h30.

Em fim de cozedura (fim do tempo programado)
- O forno pára,
- O indicador do tempo de cozedura e 0:00 piscam (imagem 3).
- São emitidos vários sons durante alguns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.

ima.3

O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector de funções na posição 0 (imagem 4).

ima.4

• *UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DO TEMPORIZADOR*

ima.1

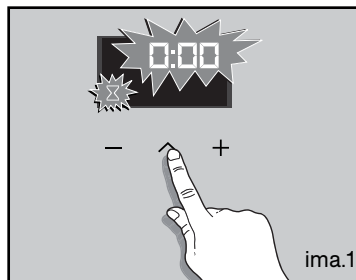
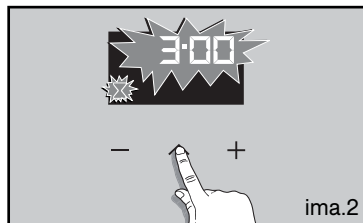
ima.2

- O programador do seu forno pode ser utilizado como temporizador independente, permitindo uma contagem decrescente de tempo sem funcionamento do forno.
Nesse caso, o tempo indicado pelo temporizador é prioritário em relação ao visor da hora do dia.

- Prima o botão “ ^ ” (imagem 1) até o símbolo do temporizador começar a piscar.
⧗ > 0.00 e uma pequena ampulheta piscam.

- Ajuste o tempo escolhido, premindo os botões + ou - (imagem 2).
- Prima o botão “ ^ ” para validar, ou aguarde alguns segundos.

O visor fica fixo passados uns segundos, o temporizador coloca-se em funcionamento e a contagem decrescente de segundo em segundo é iniciada.

Quando terminar o tempo, o temporizador emite uma série de sons para avisar.
A paragem dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.

Atenção!
É possível alterar ou cancelar a qualquer momento a programação do temporizador.

• *REGULAÇÃO DA LUMINOSIDADE DO VISOR*

Pode alterar a luminosidade do visor, procedendo da seguinte forma:
- Regule e valide a hora do programador a 0h10 (imagem 1).

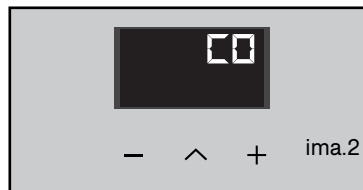
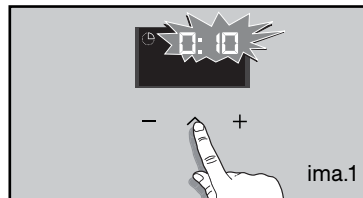
- Prima em simultâneo os botões + e - durante alguns segundos, até o visor apresentar “CO” para entrar no modo de regulação (imagem 2).

- Prima os botões + ou - para obter a luminosidade desejada.

Após ter definido a luminosidade da sua escolha, aguarde alguns segundos e volte a colocar o temporizador na hora do dia (imagem 3).

ima.1

ima.2

ima.3

• *A FUNÇÃO “MODO DE ESPERA”*

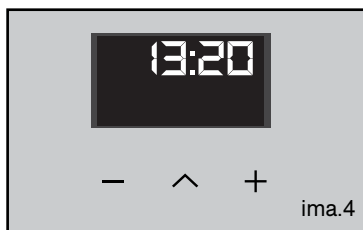
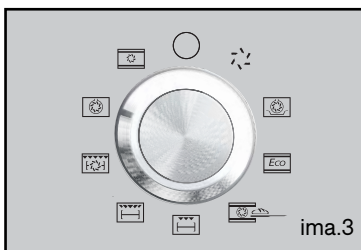
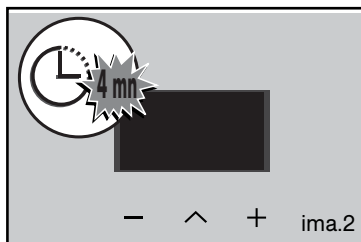
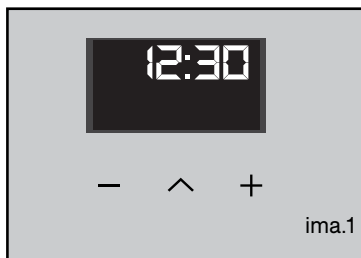
- O seu forno vem equipado com uma função de espera (espera prolongada).

- O visor indica a hora (imagem 1).

- Após 4 minutos sem acções por parte do utilizador, o visor do forno entra no modo de espera (imagem 2).

Nenhum botão por baixo do visor pode ser activado.

Para reactivar o visor, utilize o selector de funções (imagem 3).

- O visor do forno fica novamente operacional e poderá voltar a cozinhar.

BOOST (dependendo do modelo).
(temperatura recomendada 275 °C, mín. 35 °C, máx. 275 °C)
• O pré-aquecimento é efectuado através do elemento superior e da ventoinha de circulação de ar.
• Ideal para uma subida rápida da temperatura.

MANTER QUENTE PULSAÇÃO
(temperatura recomendada 60 °C, mín. 35 °C, máx. 100 °C)
• Esta posição permite manter quente os alimentos através da regulação do elemento situado no fundo do forno associado à ventilação de ar.
• Recomendado para fazer levedar massas de pão, brioche, folar... sem exceder os 40 °C (aquece-pratos - descongelação).

*
CALOR ECO
(temperatura recomendada 200 °C, mín. 35 °C, máx. 275 °C)
• A cozedura efectua-se através dos elementos inferior e superior.
• Esta posição permite poupar energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades de cozedura.
• A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.
• Todas as cozeduras são feitas sem pré-aquecimento.

PÃO
(temperatura recomendada 205 °C, mín. 35 °C, máx. 275 °C)
• Sequência de cozedura recomendada para cozer pão.
• Coloque a bola de pão no tabuleiro de pastelaria - 2º encaixe.
• Não se esqueça de colocar um forma com água na base para obter uma crosta estaladiça e tostada.

GRILL MÉDIO + ESPETO ROTATIVO (dependendo do modelo).
(temperatura recomendada 200 °C, mín. 100 °C, máx. 250 °C)
• A cozedura é efectuada através do elemento superior.
• Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
• O espeto rotativo continua a funcionar até à abertura da porta.
• Coloque a pingadeira no encaixe inferior.
• Recomendado para todas as carnes assadas no espeto rotativo, para tostar ou cozer na perfeição costeletas de vaca. Para obter postas de peixe tenras.

GRILL FORTE + ESPETO ROTATIVO (dependendo do modelo).
(posições recomendadas 4 - mín. 1 - máx. 4)
• A cozedura é efectuada através do elemento superior sem circulação de ar.
• Efectue um pré-aquecimento de 5 minutos.
• Recomendado para gratinar pratos de legumes, massas, frutas... colocados na grelha.

TURBO GRILL (dependendo do modelo)
(temperatura recomendada 200 °C, mín. 35 °C, máx. 275 °C)

• O pré-aquecimento é efectuado através do elemento superior e da ventoinha de circulação de ar.
• Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
• Coloque a pingadeira no encaixe inferior.
• Recomendado para todas as carnes de ave e assados no espeto rotativo, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca.
Para obter postas de peixe tenras.

CALOR ROTATIVO
(temperatura recomendada 180 °C, mín. 35 °C, máx. 275 °C)

• A cozedura é efectuada através do elemento de aquecimento situado no fundo do forno e da ventoinha de circulação de ar.
• Subida rápida da temperatura: Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
• Recomendado para manter tenras as carnes brancas, peixes, legumes.
Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.

CALOR COMBINADO
(temperatura recomendada **205°C** mín. 35°C máx. 275°C)

• A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior, mas também através da ventoinha de ventilação de ar.
• Três fontes de calor associadas: Muito calor em baixo, um pouco de calor ventilado e um nadinha de grelhador para dourar.
• Recomendado para quiches, empadas, tartes com frutos sumarentos colocados, de preferência, num prato de barro.

**** Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética de conformidade com a norma europeia EN 50304 e segundo a directiva Europeia 2002/40/CE.***